УДК 008+316.7 (477)

Плюта Олена Павлівна
аспірантка Київського національного
університету культури і мистецтв
plyuta-olena@ukr.net

НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ ЯК КОМПЛЕКС КУЛЬТУРНО-ПОБУТОВИХ ТРАДИЦІЙ УКРАЇНЦІВ

Мета статті – з'ясування витоків та історичної еволюції української кухні з урахуванням традицій і чинників її формування. **Методологія** роботи ґрунтується на застосуванні загальнонаукових методів (системного, структурно-функціонального, генетичного тощо) із залученням дослідницьких настанов соціокультурного аналізу явищ і процесів. **Наукова новизна** полягає в обґрунтуванні необхідності дослідження не лише витоків української кухні, а й форм її репрезентації, сутнісних ознак, функцій та ролі у соціальній культурі суспільства. **Висновки**. Багате історичне минуле зумовило регіональність української кухні та її особливості, пов'язані із соціальною культурою українців. Українська кухня походить від сільських страв, основою яких є злакові та овочі, її своєрідність виражається у використанні свинини, сала, буряка та пшеничного борошна, а також у комбінованій термічній обробці великої кількості компонентів страви. Багато страв української кухні набули етнічної символіки через їх усвідомлення українцями як своєрідного коду власної соціальної культури.

Ключові слова: українська кухня, їжа, кулінарія, гастрономія, традиції, соціальна культура.

Плюта Елена Павловна, *аспирантка Киевского национального университета культуры и искусств*

Национальная кухня как комплекс культурно-бытовых традиций украинцев

Цель статьи – выяснение истоков и исторической эволюции украинской кухни с учетом традиций и факторов ее формирования. **Методология** работы основывается на применении общенаучных методов (системного, структурно-функционального, генетического и т.д.) с привлечением исследовательских установок социокультурного анализа явлений и процессов. **Научная новизна** заключается в обосновании необходимости исследования не только истоков украинской кухни, но и форм ее репрезентации, сущностных признаков, функций и роли в социальной культуре общества. **Выводы**. Богатое историческое прошлое обусловило региональность украинской кухни и ее особенности, связанные с социальной культурой украинцев. Украинская кухня происходит от сельских блюд, основой которых являются злаковые и овощи, ее своеобразие выражается в использовании свинины, сала, свеклы и пшеничной муки, а также в комбинированной термической обработке большого количества компонентов блюда. Многие из блюд украинской кухни приобрели статус этнической символики благодаря осознанию украинцами отдельных блюд как своеобразного кода социальной культуры.

Ключевые слова: украинская кухня, еда, кулинария, гастрономия, традиции, социальная культура.

Plyuta Olena, *postgraduate student of Kyiv National University of Culture and Arts*

National cuisine is a complex of cultural and domestic traditions of Ukrainians

The purpose of the article is to elucidate the origins and historical evolution of Ukrainian cuisine, taking into account the traditions and factors of its formation. Research **methodology** is based on the application of general scientific methods (system, structural-functional, genetic, etc.) with the involvement of research settings of socio-cultural analysis of phenomena and processes. **Scientific novelty** consists in justifying the need to study not only the origins of Ukrainian cuisine, but also the forms of its representation, essential features, functions and role in the social culture of society. **Conclusions**. Rich historical past determined the regional nature of Ukrainian cuisine and its features related to the social culture of Ukrainians. Ukrainian cuisine comes from rural dishes based on cereals and vegetables; its originality is expressed in the use of pork, fat, beet and wheat flour, as well as in the combined heat treatment of a large number of dish components. Many of the dishes of Ukrainian cuisine acquired the status of ethnic symbols, which was determined through the recognition of certain dishes by Ukrainians as a kind of code of their social culture.

Keywords: Ukrainian cuisine, food, culinary, gastronomy, traditions, social culture.

Кожен народ характеризують його неповторні звичаї, обряди і, звичайно ж, традиційна кухня. Кулінарні уподобання, особливості приготування страв та способи їх подання складалися протягом століть під дією природно-географічних умов і зумовлених ними напрямів господарської діяльності – землеробство, тваринництво, рибальство, бджільництво тощо. Крім того, на кухню народу безпосередньо впливали релігійні вірування, система культових заборон, стародавні звичаями, що регламентували спосіб життя, тобто культурні традиції і соціально-історичне оточення [5]. На цій основі у різних народів сформувалася різна кухня зі своєю специфікою, що виразилися, зокрема, в унікальному смаку страв. Приготування їжі нерозривно пов'язане із сімейним побутом, саме тому харчування залишається найстійкішим компонентом матеріальної культури, виконуючи самоідентифікаційну функцію кожного народу.

Традиції готування їжі в українців мають доволі давню історію – основні технології приготування страв походять від часів Трипілля, ранніх слов'ян та Київської Русі. Питанням становлення української кухні, її специфіки, присвячена чимала кількість праць популярного характеру, щоправда з одноманітним змістом, представлена переважно збірниками рецептів із коротким зверненням до її витоків, однак ґрунтовних, а головне, оригінальних досліджень, особливо культурологічних, значно менше.

Кухня, як і кулінарія і гастрономія, вивчається не лише фахівцями харчування, а й однаковою мірою медиками (геронтологами), соціологами, етнографами, істориками, фахівцями туристичного і готельно-ресторанного бізнесу. Так, етнографічний підхід до дослідження їжі пов'язаний переважно з дослідженням функцій і семантики їжі в традиційних суспільствах [9], філологічні ж розвідки концентруються навколо семантики харчових образів у художніх творах та етнолінгвістичних досліджень традиційної їжі [22], динаміки тематичної групи лексики їжі та напоїв певного регіону [6] тощо.

Серед сучасних досліджень безпосередньо українській кухні присвячена незначна кількість наукових праць. Так, Л. Ф. Артюх, відомим українським етнологом, провідним знавцем народної кухні й харчування, досліджено різні аспекти народної їжі [1-6]. Зокрема у монографії "Українська народна кулінарія (історично-етнографічне дослідження)" [5] науковцем висвітлено особливості їжі і харчування українського народу як елемента матеріальної культури, а також подано етнографічний опис і класифікацію повсякденної і святкової обрядової їжі українського селянства доби капіталізму, проаналізовано її соціальну функцію. В іншій своїй праці "Звичаї українців у народному календарі" [4] дослідниця у 23 розділах, присвячених святам календарного року українського народу – від Святвечора до дня святого Андрія, подає рецепти традиційних страв національної кухні.

Однією з перших публіцистичних розвідок у напрямі осмислення системи харчування сучасних українців у процесах все зростаючої соціальної напруги та інтенсифікації ритму повсякденних відносин є праця В. Г. Панченка "Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я" [19], в якій дослідник на підставі соціально-диференціювальних характеристик звертає увагу на особливості національної системи харчування та найбільш небезпечні модуси її трансформації.

С. Яценко у статті "Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження" [23] аналізує праці вчених, які досліджують українські страви і традиції харчування українців. У свою чергу, М. В. Жовнірова та Р. В. Дьяченко [10], досліджуючи питання харчування як елемента традиційно-побутової культури українців, звертають, зокрема, увагу й на тенденцію звуження якісного розмаїття повсякденного меню за рахунок недостатнього використання народних традицій українців у харчуванні. Ю. В. Ліпєц розкриває традиції харчування в українській культурі [15]. А. Волковою у статті "Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні" [8] досліджено особливості технології продукції української національної кухні, обумовлених історичними та етнографічними детермінантами.

Систематизовані дані про витоки української кухні містяться у праці відомого знавця кулінарії В. Похльобкіна "Національні кухні наших народів", уперше виданій у 1978 р. [20], а також в "Історії української культури (українська культура XIII – першої половини XVII століть)" (Київ, 2001), що являє собою комплексне дослідження культури українського народу та її міжнародного значення, і містить стисле висвітлення культури етнічних меншин у контексті загальноукраїнських культурних процесів. Переважна більшість праць з даної проблематики сучасних дослідників так чи інакше ґрунтуються саме на вказаних вище роботах.

Проблема їжі і харчування висвітлюється й дослідниками українського побуту – В. Борисенко [7], В. Наулко [17], О. Кравець [13], О. Кувеньова [14], В. Маланчук [16], які розглядали ці питання в різних контекстах.

Чи не є єдиним ґрунтовним дослідженням в Україні, дотичним до проблематики кухні, є докторська дисертація В. В. Ніколенка "Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір" [18], в якій обґрунтовано, з одного боку, зв'язок між гастрономічним виміром суспільного життя, а з іншого – соціальними процесами та відносинами як в ретроспективному контексті, так і сучасному. Однак об'єктом роботи є гастрономія як суспільний феномен, а не безпосередньо українська кухня.

Отже, попри, здавалося б, достатню наявність публікацій з питань харчування українців, ґрунтовного і всебічного культурологічного дослідження потребують питання витоків та історичної еволюції української кухні з урахуванням традицій і чинників її формування. Не претендуючи на оригінальність і всебічність висвітлення заявленої проблеми, спробуємо в межах статті підсумувати напрацювання попередників та сформулювати сутність подальшого культурологічного дослідження української кухні як феномена соціальної культури.

Українська національна кухня склалася досить пізно, в основному на початку – в середині XVIII ст., а остаточно – до початку XIX ст. [20]. До того часу її складно було відмежувати від споріднених з нею польської і білоруської кухонь, що пояснюється тривалістю і складністю процесу формування української нації та української держави. Лише згодом українська кухня, як відзначає В. Похльобкін, зважаючи на перерваний зв'язок з традиціями давньоруської кухні, втрачений після монголо-татарської навали,

продовжила формуватися відособлено від російської, білоруської та польської кухонь, де давні традиції, хоча і видозмінювалися, але, тим не менше, зберігалися протягом багатьох століть [20].

Після монголо-татарської навали різні частини території сучасної України входили до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії), що, звичайно ж, не могло не вплинути на особливості формування кухні на цих землях. Відтак, загальноукраїнська кухня формувалася вкрай повільно, вбираючи в себе вже сформовані у кожній з регіональних частин України елементи кулінарної культури. Та, попри те, що ці елементи були дуже різнорідними, з огляду на величину території, що розкинулася від Карпат до Приазов'я і від Прип'яті до Чорного моря, розходження природних умов та історичного розвитку її окремих частин, сусідства з безліччю народів (росіянами, білорусами, татарами, ногайцями, угорцями, німцями, молдаванами, турками, греками), українська кухня виявилася на рідкість цілісною, навіть трохи однобічною, як за відбором характерної національної харчової сировини, так і за принципами її кулінарної обробки [20]. Це значно полегшило поширення характерних особливостей загальноукраїнських страв, хоча розходження між стравами Чернігівщини і Галичини, Полтавщини і Волині, Буковини і Харківщини, Поділля і Закарпаття збереглися до наших днів.

Помітно виявлялися в харчуванні українців особливості природно-географічних зон. Уже в часи трипільської культури населення цих територій знало пшеницю, ячмінь і просо. Розведення великої рогатої худоби, полювання й рибальство зробили меню багатогранним, хоча ще до початку XIX століття м'ясні страви вважалися в народі святковими. Зокрема, в районах Наддніпрянщини та Карпат були поширені продукти вівчарства (баранина, овеча бринза та сир). На Поліссі традиційно велику роль відігравали продукти мисливства, рибальства, бджільництва та збиральництва (гриби, ягоди, яйця диких птахів). У суміжних зі степом районах Наддніпрянщини, Півдня (в тому числі на Запорожжі) та Поділля жителі теж вживали багато продуктів мисливства (зокрема м'ясо впольованих диких коней), бджільництва, рибальства [11]. Однак з часом поширення фільваркової системи та вирубування лісів призвели до зменшення питомої ваги в харчуванні продуктів тваринництва, мисливства та лісового господарства. Це спершу проявилося в Галичині, а згодом, починаючи приблизно з середини XVI ст., тією чи іншою мірою і далі на сході.

Українська кухня перейняла деякі технологічні прийоми німецької й угорської кухні, татарської і турецької, по-своєму частково видозмінивши їх. Так, обсмажування продуктів у киплячій олії, властиве тюркським кухням, було перетворено в українське "смаження" (тобто пасерування овочів), що, наприклад, не властиве російській кухні. Подібна до пельменів страва турецької кухні "дюш-вара" (dyush-vara) перетворилась в українські "вареники", а потім у вареники з характерними національними наповнювачами – вишнями, сиром, цибулею, шкварками [20]. З німецької кухні було перейняте шинкування, січкування та інші способи подрібнення їжі, зокрема м'яса. Звідси наявність в українській кухні різних рулетів (завиванців), фаршированих страв, запіканок, кручеників з м'ясним фаршем і "січеників", тобто різноманітних м'ясних страв на кшталт битків і котлет, запозичених з німецької кухні через польську і чеську.

Одночасно набули поширення деякі іноземні продукти, наприклад рослинна олія, яка вважалася ціннішою за коров'яче масло, і походила з Греції – країни, з якою українські землі були пов'язані релігією. Натомість баклажани, попри те, що прекрасно визрівали в умовах південних земель, тривалий час не знаходили визнання в українських стравах як "басурманські" [20].

В XI–XII ст. з Азії завезли гречку, з якої почали робити борошно й крупу – в українській кухні з'явилися гречаники, гречані пампушки із часником, гречані галушки із салом та інші страви. У XVIII ст. на українських землях поширилася картопля, яку почали додавати майже у всі перші страви. Тоді ж набула поширення й кукурудза, особливо в південних і південно-західних регіонах. Згодом, у XIX ст., з'явилися помідори. Крім них українська кухня приблизно в цей же час сприйняла інші овочі – сині баклажани, а також цукровий буряк, з якого почали виробляти цукор, що значно збагатило народну кухню – у меню з'явилися солодкі бабки, пудинги, каші, розширився асортимент напоїв за рахунок солодких наливок, варенух та ін. Харчова сировина для української кухні відбиралася також на противагу іншим кухням, наприклад, уживання свинини – щоб досадити татарам, які люблять баранину, і росіянам, які надають перевагу яловичині [20].

Таким чином, своєрідність української кухні проявляється, по-перше, у переважному використанні свинини, сала, буряка, пшеничного борошна тощо, по-друге, в комбінованій тепловій обробці великої кількості компонентів страви на тлі одного головного і визначального (класичним прикладом є борщ, де до буряка додають й інші компоненти, не пригнічуючи при цьому смак буряка), по-третє, в тепловій обробці овочів або м'яса на олії або маслі, "смаження" по-українськи, і тільки після цього – тушіння, варіння або запікання.

Чи не найбільш уживаним продуктом серед українців було й досі залишається свиняче сало – як у вигляді самостійної страви, головним чином в обсмаженому вигляді (так звані "шкварки"), так і у вигляді різноманітної приправи і жирової основи найрізноманітніших страв. Характерною є також велика кількість борошняних виробів, широке використання яєць та овочів. Так, яйця використовували і для готування самостійної страви і в якості добавки у борошняні, борошно-яєчні і яєчно-фруктові

(солодкі) страви [20]. Овочі (морква, гарбуз, кукурудза, картопля, помідори, редька, огірки) вживали у вигляді гарнірів до масної м'ясної їжі або подавали як самостійні страви із салом. З додаванням овочів готували рибні й м'ясні відвари – основну гарячу їжу під загальною назвою "юха", що в російській мові пізніше трансформувалося в слово "уха".

Для української кухні характерне також вживання бобових (гороху, квасолі), городніх і диких фруктів і ягід (яблука, вишня, журавлина, малина, ожина, які полюбляли вживати не лише свіжими, а й моченими, сушеними і копчено-в'яленими. З прянощів і приправ використовувалися переважно цибуля, часник, кріп, кмин, аніс, м'ята, любисток, дудник, чабер, червоний перець. Основними напоями були різного виду меди, пиво, кваси й виноградні вина (горілка, а також різні настоянки з'явилася в XIV ст.).

Висновки. Отже, серед слов'янських кухонь українська по праву має статус найбільш різноманітної й багатої, вона давно одержала поширення за межами країни – українські борщі й вареники й багато інших національних страв давно вже стали інтернаціональними, здобувши загальне визнання. Нині можна з повним правом говорити про сформовану українську кухню, що увібрала в себе все краще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя. Разом з тим, багате історичне минуле обумовило регіональність української кухні, страви якої набули етнічної символіки, яка визначається, насамперед, через усвідомлення українцями окремих страв як своєрідного коду національної культури, вписаних у систему етнічної історії.

Українська кухня як важлива складова побутової культури українців потребує дослідження не лише її витоків, а й форм її репрезентації, її сутнісні ознак, функцій та ролі у соціальній культурі суспільства. Остання являє собою складне і багаторівневе явище, складовою якого є й кухня певної групи, етносу, нації. Саме в цьому контексті слід вивчати українську кухню як явище, що знаходиться у взаємозв'язку з іншими аспектами життя і відображає взаємини людей у суспільстві, норми і форми їхньої поведінки та артефакти, традиційні для даного суспільства.

Література

1. Артюх Л. З історії народної кухні. Великий піст. Молочні страви / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 1–2. – С. 3–5.

2. Артюх Л. З історії народної кухні. Картопля. Борщ / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1995. – № 5–6. – С. 18–21.

3. Артюх Л. З історії народної кухні. Мандрили. Шулики. Сластьони. Пундики / Л. Артюх // Неопалима купина. – 1993. – № 2. – С. 23–27.

4. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі : [укр. нар. кухня] / Лідія Артюх. – Київ : Балтія-Друк, 2012. – 223 с.

5. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження : [монографія] / Л. Ф. Артюх. – К. : Наукова думка, 1977. – 154 с.

6. Борис Л. М. Динаміка тематичної групи лексики їжі та напоїв у буковинських говірках : дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : 10.02.01 / Л. М. Борис. – Чернівці, 2015. – 330 с.

7. Борисенко М. Побут міських мешканців України в 30-х роках XX століття / М. Борисенко // Етнічна історія народів Європи. – 2008. – Вип. 24. – С. 12–18.

8. Волкова А. В. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні [Електр. ресурс] / А. В. Волкова. – Режим доступу : http://journals.uran.ua/pathofscience/article/view/72984.

9. Дмитрук І. Ф. Гуцульщина в етнографічних дослідженнях кінця XIX – початку XXI ст. : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. істор. наук : 07.00.05 / І. Ф. Дмитрук. – Івано-Франківськ, 2009. – 24 с.

10. Жовнірова М. В. Їжа і харчування як елемент традиційно-побутової культури українців / М. В. Жовнірова, Р. В. Дьяченко // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. "Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції". – Київ :КНУКіМ, 2011 – С. 36–38.

11. Історія української культури : у 5 т. / голов. ред. Б. Є. Патон ; НАН України. – Київ : Наук. думка, 2001. – Т. 2 : Українська культура XIII – першої половини XVII століть [Електр. ресурс]. – Режим доступу : http://litopys.org.ua/istkult2/ikult2.htm.

12. Історія української культури : у 5 т. / голов. ред. Б. Є. Патон ; НАН України. – Київ : Наук. думка. – 2008. – Т. 4, кн. 1 : Українська культура першої половини XIX століття / Л. Ф. Артюх [та ін.] ; голов. ред. Г. А. Скрипник [та ін.]. – 1008 с.

13. Кравець О. М. Сімейний побут і звичаї українського народу: істор.-етногр. нарис / О. М. Кравець. – Київ : Наук. думка, 1966. – 136 с.

14. Кувеньова О. Ф. Громадський побут українського селянства / О. Ф. Кувеньова. – Київ : Наук. думка, 1966. – 135 с.

15. Ліпєц Ю. В. Розвиток і традиції харчування в українській культурі / Ю. В. Ліпєц // Матеріали Всеукр. наук.-теорет. конф. "Українська культура XXI століття: стан, проблеми, тенденції". – Київ : КНУКіМ, 2011 – С. 51–55.

16. Маланчук В. А. Побут українців у дослідженнях Володимира Гнатюка / В. А. Маланчук // Народна творчість та етнографія. – 1973. – № 2. – С. 28–34.

17. Наулко В. І. Культура і побут населення України / В. І. Наулко, Л. Ф. Артюх, В. Ф. Горленко та ін. – Київ : Либідь, 1993. – 255 с.

18. Ніколенко В. В. Гастрономічні детермінанти суспільного життя: соціологічний вимір : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра соціол. наук : 22.00.01 / В. В. Ніколенко. – Харків, 2015. – 38 с.

19. Панченко В. Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я : [зб. ст.] / В. Г. Панченко ; Ін-т суспільних досліджень. – Дніпропетровськ : Герда, 2009. – 234 с.

20. Похлебкин В. Национальные кухни наших народов [Электр. ресурс] / В. Похлебкин. – Режим доступа : http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_-_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html.

21. Українська стародавня кухня : довідник / упоряд. Т. Л. Шпаковської. – Київ : Спалах ЛТД, 1993. – 238 с.

22. Химич В. В. Эстетическая активность образов еды и питья в произведениях Михаила Булгакова / В. В. Химич // Известия Уральского государственного университета. 2006. – № 47. – С. 204–224.

23. Яценко С. А. Традиційна народна їжа як предмет етнографічного дослідження [Електр. ресурс] / С. А. Панченко. – Режим доступу : http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf.

References

1. Artyukh, L. (1995). "Excerpts on the History of Folk Cuisine. Lent. Dairy foods". Burning bush, vol. 1-2, P. 3-5 [in Ukrainian].

2. Artyukh, L. (1995). "Excerpts on the History of Folk Cuisine. Potato. Soup". Burning bush, vol. 5-6., P. 18-21 [in Ukrainian].

3. Artyukh, L. (1993). "Excerpts on the History of Folk Cuisine. Mandrill. Szulik. Slastyon. Pundyk". Burning bush, vol. 2, P. 23-27 [in Ukrainian].

4. Artyukh, L. F. (2012). Ukrainian Customs in the national calendar. Kyiv: Baltia-Druk [in Ukrainian].

5. Artyukh, L. F. (1997). Ukrainian folk cooking: historical and ethnographic research. Kyiv: Scientific Thought [in Ukrainian].

6. Boris, L. (2015). Dynamics of the thematic group of vocabulary of food and beverages in Bukovina dialects. Candidate's thesis. Chernivtsi [in Ukrainian].

7. Borisenko, M. (2008). "Life of urban residents of Ukraine in the 30s of the twentieth century". Ethnic history of the peoples of Europe, vol. 24, P. 12-18 [in Ukrainian].

8. Volkova, A. V. Scientific and ethnographic research of the specific features of the technology of Ukrainian cuisine. Retrieved from : http://journals.uran.ua/pathofscience/article/view/72984 [in Ukrainian].

9. Dmitruk, I. F. (2009). Huzulschyna in ethnographic studies of the late XIX – early XXI century: Author's Abstract. Dis. for obtaining a degree of Cand. Sc.: 07.00.05. Ivano-Frankivsk [in Ukrainian].

10. Zhovnirova, M. V., Dyachenko, R. V. (2001). "Food and nutrition as part of traditional Ukrainian consumer culture". Ukrainian culture of XXI century: state, problems and trends. Kyiv: KNUKiM, P. 36-38 [in Ukrainian].

11. History of Ukrainian Culture. (2001). B. Paton (heads. ed.); NAS of Ukraine. Kyiv : Science. opinion. Vol. 1-5, Vol. 2 : Ukrainian culture XIII – first half of XVII century. Retrieved from : http://litopys.org.ua/istkult2/ikult2.htm [in Ukrainian].

12. History of Ukrainian Culture. (2008). B. Paton (heads. ed.); NAS of Ukraine. Kyiv : Science. opinion. Vol. 1-5, Vol. 1: Ukrainian culture first half of the XIX century. L. F. Artyukh, G. A. Skrypnyk [heads. ed.] [in Ukrainian].

13. Kravecz`, O. M. (1966). Family life and customs of Ukrainian people: historical and ethnographic sketch. Kyiv : Naukova dumka [in Ukrainian].

14. Kuvenova, A. F. (1966). Public Life of Ukrainian peasantry. Kyiv: Naukova dumka [in Ukrainian].

15. Lipiec, Y. (2011). "Development and food tradition in Ukrainian culture". Ukrainian culture XXI century: state, problems and trends. Kyiv: KNUKiM [in Ukrainian].

16. Malanchuk, V. A. (1973). "Life of Ukrainians in the research of Vladimir Hnatiuk". Folk art and ethnography, vol. 2, P. 28-34 [in Ukrainian].

17. Naulko, V. I., Artyukh, L. F., Gorlenko, V. F. and others. (1993). Culture and life of the population of Ukraine. Kyiv: Lybid [in Ukrainian].

18. Nikolenko, V. V. (2015). Gastronomic determinants of social life: a sociological dimension. Doctor's thesis. Kharkiv [in Ukrainian].

19. Panchenko, V. G. (2009). Ukrainian national nutrition: past and future. Health lessons. Dnipropetrovsk : Gerd [in Ukrainian].

20. Pokhlebkin, V. National cuisines of our peoples. Retrieved from : http://www.e-reading.club/chapter.php/46184/6/Pohlebkin_-_Nacional%27nye_kuhni_nashih_narodov.html [in Russian].

21 Shpakovska, T. L. (compilation). (1993). Ukrainian ancient cuisine. Kyiv : Spalax LTD [in Ukrainian].

22. Khimich, V. V. (2006). " The aesthetic activity of images of food and drink in the works of Mikhail Bulgakov ". News of the Ural State University, vol. 47, P. 204-224 [in Russian].

23. Yatsenko, S. A. Traditional folk food as a matter of ethnographic study. Retrieved from : http://eprints.zu.edu.ua/2018/1/3.pdf [in Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції 15.05.2017 р.